



III Jornadas de  
Análises Clínicas e de  
Saúde Pública de  
Bragança  
*27 e 28 de Fevereiro de 2009*



## Resumos dos Posters

(A ordem de apresentação destes resumos segue uma ordem totalmente aleatória, não procurando fazer qualquer tipo de distinção entre os diversos trabalhos)

## Potencial antioxidante de frutos silvestres de *Arbutus unedo* L.

Sofia Pedrosa<sup>1,2</sup>, Vanessa Pereira<sup>1,2</sup>, Juliana Ferreira<sup>1</sup>, Ana Maria Carvalho<sup>1</sup>,

Isabel C.F.R. Ferreira<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup>CIMO- Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Sta. Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal

<sup>2</sup> Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico de Bragança, Av. D. Afonso V, 5300-121 Bragança, Portugal

\* Tel.: 273303219; fax: 273325405; e-mail: [iferreira@ipb.pt](mailto:iferreira@ipb.pt)

As folhas de *Arbutus unedo* L. são vulgarmente utilizadas como diuréticos, antisépticos urinários, antidiarréicos, astringentes, depurativos, contra blenorragia e como antihipertensivos [1]. Em várias regiões de Portugal, os frutos são consumidos em fresco quando estão bem maduros, são macerados com mel e aguardente vínica para obter licor ou fermentados e destilados para fabricar aguardente. Estudos etnobotânicos realizados nessas regiões mostram que se associam virtudes medicinais ao consumo dos frutos, do licor e da aguardente, como por exemplo em Trás-os-Montes, onde são frequentemente recomendados como anti-inflamatórios, digestivos, diuréticos e carminativos [2]. Já foi experimentalmente demonstrado que os extractos aquosos desta planta exibem actividades antihipertensivas, vasorelaxantes e inibidoras da agregação plaquetária [3]. Apesar de já ter sido avaliada a actividade antioxidante das suas folhas [4], não existe nenhum estudo conhecido nos frutos de *Arbutus unedo*. Assim, a nossa equipa de investigação, propôs-se avaliar o potencial antioxidante de frutos silvestres de *Arbutus unedo* do Nordeste Transmontano, vulgarmente designado por medronho. Os extractos foram preparados a partir do fruto liofilizado, utilizando água e metanol como solventes. Os extractos aquoso e metanólico foram submetidos a vários testes de avaliação da actividade antioxidante: determinação do poder redutor, estudo do efeito bloqueador de radicais livres de DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazilo) e avaliação da inibição da peroxidação lipídica pelo método  $\beta$ -caroteno-linoleato. Determinaram-se alguns compostos antioxidantes nomeadamente, fenóis totais em equivalentes de ácido gálico, flavonóides totais em equivalentes de (+)-catequina, ácido ascórbico, carotenóides e açúcares.

Verificou-se que o extracto aquoso revelou maior potencial antioxidante que o extracto metanólico, apresentando valores de IC<sub>50</sub> inferiores a 500  $\mu$ g/mL em todos os ensaios. Este facto está de acordo com o conteúdo mais elevado em fenóis encontrado no extracto aquoso (~8,6 mg/g extracto). Das moléculas antioxidantes quantificadas no medronho, os açúcares foram os mais abundantes, constituindo ~ 54% peso seco do fruto. A actividade antioxidante deste fruto silvestre é bastante promissora devido aos baixos valores de IC<sub>50</sub> obtidos, assumindo interesse como fonte de possíveis agentes protectores que ajudem o corpo humano na redução dos danos oxidativos decorrentes de situações naturais (exercício físico extremo, processos de inflamação) ou outras decorrentes da presença de xenobióticos no organismo ou de situações relacionadas com várias doenças, nomeadamente doenças cardiovasculares e cancro.